

Fyldte, ostegratinerede portobello-svampe



Til 2 personer til hovedret eller 4 personer som tilbehør:

6 store portobello-svampe
2 store tomater
1 skalotteløg eller 3 forårsløg
1 fed hvidløg
chili efter behag
1 lille håndfuld frisk basilikum
Salt og friskkværnet peber
Friskrevet parmesan til gratinering



Tænd ovnen på 200 grader.
Rens svampene godt for jord og andre urenheder. Tag de fire største fra og skær stokken forsigtigt ud. Skrab også en del af de mørke lameller ud. Stokkene og lamellerne skal du bruge til fyldet. Hak de to sidste portobello-svampe fint.

Skyl tomaterne og skær dem i små tern.
Rens skalotteløget og hak det fint. Rens og hak også hvidløgsfeddet fint. Hak chilien fint.

Steg skalotteløg, hvidløg og chili i olivenolie. Løgene skal blive klare. Tilsæt de finthakkede svampe, stokke og lameller og lad det stege med et minuts tid. Kom tomaterne på og krydr med en smule salt og lidt friskkværnet peber.



Lad fyldet stege 3-4 minutter. Kom imens et stykke bagepapir på en plade eller find et lille ovnfast fad og læg de store, flotte udhulede svampe på bagepladen eller i fadet.
Hak basilikummen fint og bland sammen med fyldet. Smag fyldet til. Det skal måske have en smule ekstra salt, men husk at parmesanen også salter.

Fordel fyldet i de fire svampe – alt fyldet skal bruges, så der må gerne komme top på. Drys med friskrevet parmesan oven på fyldet og dryp til sidst lidt olivenolie over.
Sæt svampene i ovnen i cirka 12 minutter.

Svampene vil skrumpes lidt, og det er fordi, der er en del væde i dem, der vil løbe fra, mens de er i ovnen.
Smid endelig ikke saften ud. Den kan jævnes eller bruges i en gryderet en anden dag.

Brug retten som tilbehør til kødstrimler - eller bare en kødløs ret. Lækkert med ruccola til.
Anbefalet vin: **Langhe Rosso DOC**, Piemonte fra **VINHYLDEN**.